

Establecimientos de Alimentos al Menor: Congelación para la Destrucción de Parásitos

Reglamento 61–25: Establecimientos de Alimentos al Menor



www.scdhec.gov/food

Cinco Factores Claves de Riesgo

repetidamente identificados en brotes de enfermedades transmitidas por comidas:

1. Temperaturas inapropiadas
2. Cocimiento inadecuado
3. Equipos Contaminados

4. Comida de Fuentes Insanas

5. Mala Higiene Personal

El punto 4 es tratado en esta hoja.

Reglamento 61-25

Citas 3-402.11 & 3-402.12

3-402.11 – Destrucción de Parásitos

3-402.12 – Creación y Retención de Registros

Razones de Salud Pública

Los consumidores pueden desear el pescado poco cocido, crudo, crudo-marinado y ahumado en frío.

Para asegurar la destrucción de parásitos, se puede congelar el pescado antes de servirlo como alternativa a un cocimiento adecuado.

La Oficina de Seguridad de Comida Marina del FDA ha descubierto que ciertas especies de comida marina pueden contener parásitos peligrosos si no se les cocina o congela adecuadamente.

¿Cuándo se requiere la congelación como control para la salud pública?

Cuando se sirven los pescados “listos para comer” sin estar bien cocidos. Ejemplos:

- » Ceviche
- » Sashimi
- » Sushi
- » Cangrejos Ebrios
- » Pescado ahumado en frío
- » Pescado a la plancha medio crudo

Se requiere una congelación de los productos anteriores de **3-401.11(A)**:

- » Congelados y almacenados a -4°F por 7 días, o
- » Congelados y almacenados a -31°F por 15 horas, o
- » Congelados sólidos a -31°F y almacenados a -4°F por 24 horas

¿Cuándo no se requiere la congelación como control para la salud pública?

- » Crustáceos moluscos
- » Huevas de pescado
- » Especies de atún: Atlántico, Rojo, de Aleta Amarilla, y Patudo
- » Peces cultivados por 3-402.11(B)(4)
- » Productos de vieira que consisten sólo en el mejillón aductor sin concha

Control de registros:

- » Para todas las especies que requieran de congelación para la destrucción de parásitos, se deben registrar la temperatura y el tiempo. Estos registros de congelación se deben mantener individualmente para cada lote de pescados que se introduzca y se saque del congelador.
- » Si el pescado fue congelado por un proveedor aprobado, se puede sustituir un acuerdo de compra por escrito o una carta de certificación de ese proveedor por los registros de congelación.
- » El registro de congelación o el acuerdo de compra por escrito se debe mantener por al menos 90 días después de que se haya vendido el último producto de cada lote.

Recomendaciones:

- » La congelación para la destrucción de parásitos se debe realizar con un congelador dedicado.
- » Se debe monitorear continuamente las temperaturas usando un dispositivo de registro de datos, con chequeos visuales diarios para asegurar que se cumpla constantemente con las especificaciones de la temperatura de congelación.

